



Cake citron bergamote

Matériel:

Moule à cake inox avec insert tube
30 x 8 x 8 cm

Ingrédients :

Appareil à cake

170 g œufs
230 g de sucre
180 g de crème fleurette entière +
de 30% de matière grasse
30 g de thé Earl Grey
Le zeste d'1 citron + le zeste d'1
citron bergamote
190 g de farine (T45)
4 g de levure chimique
70 g de beurre

Crèmeux citron bergamote

1 citron bergamote + 1 citron jaune
bio de préférence (pour les zestes
et le jus)
100 g de jus de jus de citron
bergamote + jus de citron (environ
50% de chaque)
2 œufs
100 g de sucre semoule
1,30 g de feuille de gélatine
80 g de beurre

Glaçage chocolat blanc

100 g de chocolat Inspiration Yuzu
(Valrhona)
50 g de chocolat Inspiration
Passion (Valrhona)
100 g de chocolat blanc Ivoire
(Valrhona)
40 g d'amandes hachées
15 g d'huile végétale
Citron et citron vert

Recette

Appareil à cake

Faire bouillir la crème, ajouter le thé hors du feu et filmer.
Laisser infuser pendant 15 mn. Chinoiser et conserver la
crème. Selon le thé que vous utilisez (pour ma part j'ai utilisé
du thé bio qui était très fin, il a absorbé beaucoup de crème et
il a infusé très rapidement, ce qui explique la couleur foncée
du cake) il faudra rajouter de la crème pour arriver à environ
120 g de crème.

Préchauffer le four à 160°.

Fouetter les œufs, le sucre et les zestes (du citron et du citron
bergamote) pour obtenir un mélange mousseux. Incorporer la
moitié de la farine (95 g) délicatement. Ajouter l'infusion
(tiède), mélanger délicatement. Puis incorporer délicatement
le reste de farine, la levure, le sel. Puis enfin ajouter le beurre
fondu tiède.

Bien beurrer et fariner le moule sur toutes les surfaces y
compris le tube. Verser l'appareil dans le moule,
normalement il doit atteindre le tube, car il va gonfler pour
atteindre le couvercle en cuisant. Mettre le couvercle et
enfournier, et cuire environ 35 à 40 mn. Il est cuit lorsque
vous plantez un couteau et que celui-ci ressort propre.

Lorsque le cake est cuit, ôter le couvercle et laisser le
complètement refroidir avant de le démouler (pour éviter que
la partie vide «insert» ne s'affaisse).

Le crèmeux citron, et citron bergamote

Faire tremper la gélatine dans de l'eau très froide.
Zester les citrons (citron et citron bergamote) dans une
casserole. Presser le jus des citrons et verser dans la
casserole. Ajouter le sucre et les œufs, mélanger à l'aide d'un
fouet. Faire chauffer le mélange à feu moyen, sans cesser de
remuer. Lorsque le mélange a épaissi et a atteint 85°, sortir
du feu et ajouter la gélatine préalablement essorée. Laissez
refroidir et lorsque la préparation est à environ 45°C, mixer à
l'aide d'un mixeur plongeant en ajoutant petit à petit le
beurre. Mettre dans une poche à douille.

.../...



Montage et glaçage

Faire torréfier les éclats d'amande au four à 150° pendant une quinzaine de minute. Réserver.

Démouler le cake froid (si vous ne l'avez pas déjà fait) en ôtant, tout d'abord, délicatement le tube. Recouvrir un côté de papier film afin de boucher le trou puis le poser verticalement coté papier sulfurisé.

Remplir le tube avec la crème citron (il en restera sûrement à utiliser rapidement (deux trois jours)). Et laisser figer dans un endroit frais ou au réfrigérateur (moi je l'ai mis au congélateur pour que ça fige plus rapidement) l'inconvénient de cette méthode c'est que ça refroidi beaucoup le cake, le glaçage risque de figer trop vite et risque de faire des coulures sur le côté du cake...

Glaçage chocolat Inspiration

Faire fondre le chocolat au four à micro-ondes, 10 secondes par 10 secondes en mélangeant à chaque fois pour éviter qu'il ne brûle. Lorsqu'il est complètement fondu, ajouter l'huile de pépins de raisin, du zeste de citron et ou de citron vert (quantité selon votre goût) et les amandes hachées et mélangez. Attendez quelques minutes que le glaçage refroidisse a environ 35°, pour qu'il ne soit pas trop liquide. Si vous avez mis le cake au congélateur il est très froid donc le glaçage ne doit pas être trop froid sinon il va figer trop vite et il va faire des coulures sur le côté.

Poser le cake sur une grille placée au-dessus d'un plateau recouvert de film, pour récupérer le surplus de glaçage. Verser le glaçage sur le cake en le laissant couler sur les côtés. Pour le décor, parsemer un peu de thé et de zeste de citron vert dessus puis transférez le gâteau sur un plat de service.

Laisser prendre le glaçage 20mn au frais avant la dégustation.